

cocina
mariposa



Pasteles de FIESTA

\$25

★ Baby shower ★ Pasteles para regalar ★ De diferentes niveles
★ Pasteles infantiles ★ Con betún ★ De princesas ★ Para papá
★ Fechas especiales ★ Recetas básicas ★ Cumpleaños ★ Bodas

Más de **40** recetas
de pasteles
deliciosos
para toda
ocasión





grupo editorial ©
armonía

sumario

**cocina
mariposa** ©



Directora General
Directora Editorial
Liliana Moreno
Directora de Desarrollo Internacional
Ileana Ramírez W.
Director de Distribución y Logística
Javier Piña
Director de Finanzas
Arturo Romero T.
Directora Comercial
Norma Sánchez Saltijeral
5442-96-80
Director de Proyectos Especiales
José Luis Garcíalonso
Director de Arte y Producción
Heriberto Hernández

Editora Ejecutiva Tania Leites
Jefa de Redacción Angélica Aguirre
Jefa de Arte Mireya Reyes
Diseñadora Ejecutiva Adriano Hernández
Coordinadora
de Fotografía Estela Puente
Asistente Coordinación
de Fotografía Miroslava Zúñiga
Fotógrafos Luis Díaz de León
Javier Melo/Enrique
Noviega/Gerardo Pérez

Editado por Editorial Armonía S.A. de C.V.
con la colaboración de:
Ana Figueroa / Antonieta Sea / Margarita
Chaim

Atención a la lectora Ana Castellanos
5442 9640
Gerente Comercial Lourdes Guevara
5442 9685
Fax: 5442 9702
dircomer@grupoarmonia.com.mx

© **Cocina Mariposa**. Marca Registrada, Editorial
Armonía, S.A. de C.V.

Pasteles de fiesta es una publicación anual editada por
Editorial Armonía S.A. de C.V., nula con reserva exclusiva
otorgada por el Instituto Nacional de Derechos de Autor en
trámite. Certificado de Licitud de Título de la Secretaría de
Gobernación en trámite. Certificado de Licitud de
Contenido de la Secretaría de Gobernación (Comisión
calificadora de publicaciones y revistas ilustradas) en
trámite.

Editorial Armonía, S.A. de C.V. Oficinas
generales: Río Balsas núm. 101, Col. Cuauhtémoc C.P.
06500, México, D.F., teléfono 54-42-96-40. Impresa en
México en los Talleres de Litografía Magna Graf. calle
"E" núm. 6, Parque Industrial Pueblo 2000, Puebla,
Pue., teléfonos 01-22-22-97-82-00, 01-22-22-97-82-14.
Oficinas de Publicidad: Río Balsas núm. 101, Col. Cuauhtémoc
C.P. 06500, México, D.F., teléfono 54-42-96-80.
Distribución en locales cerrados DIMSA, Mariano
Escobedo núm. 218, Col. Anáhuac, teléfono 52-62-94-00.
Distribución en el interior de la República: Publicaciones
CITEM, S.A. de C.V., Av. del Craso núm. 101, Col.
Xocoyahuac C.P. 54080, Tlalnepanilla, Edo. de México,
teléfono: 52-38-02-00. En el Distrito Federal: Unión de
Expendedores y Vendedores de los Periódicos de México,
A.C. Guadalupe núm. 50, Col. Guadalupe C.P. 06350,
México, D.F., teléfonos 55-91-1400, 55-91-1301. Distribui-
dores en el extranjero: Guatemala, De la Riva
Hernández, teléfono 5022-232 16-16; Panamá,
Distribuidora Panamex, S.A., teléfonos 507-21-70-15,
21-88-94; Puerto Rico, Agencia de Publicaciones de Puerto
Rico, Inc., teléfono 787-788-8300; República Domi-
nicana, Agencia de Publicaciones Dominicana C.A.,
teléfono 532-02-61; Honduras, Agencia de Publi-
caciones de Honduras, S.A. de C.V., teléfonos 504-246-
80-28; El Salvador, Agencia de Publicaciones de El
Salvador, S.A. de C.V., teléfono 503-298-19-99; Costa
Rica, Agencia de Publicaciones de Costa Rica, S.A., telé-
fonos 506-283-93-93. Editorial Armonía, S.A. de C.V.,
Río Balsas núm. 101, Col. Cuauhtémoc C.P. 06500,
México, D.F., teléfono 54-42-97-50, teléfono y fax
54-42-97-55. Editora Responsable: Liliana Moreno

Octubre, 2006

Printed in MEXICO



Paseo en carreola

8

Flores

50



Cohete

25

SECCIONES

- | | | | |
|----|--------------------------------|----|----------------------|
| 4 | Utensilios | 30 | Figuras con betún |
| 6 | Recetas básicas | 34 | Para papá |
| 8 | Baby shower | 38 | Alta velocidad |
| 12 | Moños para regalar | 42 | Ese día tan especial |
| 16 | Pasteles de diferentes niveles | 46 | Los románticos |
| 22 | Para niños | 48 | Ideas para mamá |
| 26 | Princesas | 52 | La rebanada perfecta |

Utensilios para pastel

Rodillo para cortar fondant



Este utensilio es fácil de usar y es ideal para añadir cintas de fondant con texturas, franjas y moños.

Rodillo para grabar texturas



Ideal para agregar texturas al fondant.

Juego de perforadores decorativos para fondant



Añade decoraciones en tres dimensiones al fondant, creando detalles y texturas.



Fondant listo para usar

Contiene fondant previamente coloreado y listo para usar. Al sacar del paquete, puedes empezar a extenderlo.



Imprime diferentes diseños a los pasteles, panqués o galletas. Es la manera mas fácil y rápida de decorar un pastel de fondant.



Cortadores para fondant en forma de flor

Crea divertidos pasteles utilizando estos cortadores para fondant en forma de flores y hojas.



Utensilio para cortar y grabar fondant

Incluye tres ruedas desmontables para cortar o grabar. Es fácil de deslizar y podrás crear impresiones en segundos.



Rodillo y tapete para fondant

Es perfecto para cubrir pasteles con fondant. El tapete facilita el manejo del fondant, además de que tiene las mediciones que ayudan para calcular el tamaño al que debes extender el fondant para tu pastel.

Shimmer dust

Son colores brillantes que le dan un toque adicional al fondant.



Copyright Wilton Industries

Para información de Cursos de decoración del Método Wilton y tiendas:
Wilton Inc., México.
www.wiltonmexico.com <<http://www.wiltonmexico.com/>>
Tel: (55) 5616-6683

Recetas básicas

ingredientes

100 g de chocolate
semiamargo
70 g de mantequilla
1/4 de taza de leche
4 huevos a temperatura
ambiente
1/2 taza de nuez
10 cucharadas de azúcar
1 cucharadita
de vainilla

Pastel de chocolate

1. Derrite el chocolate con la mantequilla y la leche, en baño María. Retira del fuego y reserva.
2. En la licuadora coloca los huevos, la mezcla de chocolate derretido, nuez, azúcar y vainilla, licua bien.
3. Vierte en el molde y hornea a 180° C durante 30 a 35 minutos.
4. Retira del horno y déjalo enfriar antes de decorar.

Ambrosia
www.Ambrosia.com.mx
5616 5251



ingredientes

2 tazas de harina
para hot cakes
1 taza de azúcar
3/4 de taza de aceite
1 taza de leche
4 huevos
4 cucharadas de vainilla

Pastel de vainilla

1. En la batidora, mezcla todos los ingredientes a velocidad baja.
2. Vierta la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado.
3. Hornea a 180° C durante 40 a 45 minutos.
4. Retira del horno y déjalo enfriar.

ingredientes

1/2 taza de jalea
de chabacano
1 taza de pan dulce
(si el pastel
es de chocolate,
tiene que ser algún
trozo de panqué
de chocolate;
si el pastel es de
vainilla, el pan debe
ser de vainilla)
1/2 barra de mantequilla
fundida
• fécula de maíz

Resanador para fondant

1. Coloca la jalea, el pan y la mantequilla en el procesador. Procesa hasta obtener una masa homogénea.
2. Para cubrir un pastel con fondant, debe estar bien nivelado; con el resanador se puede nivelar. Cubre el pastel con el resanador por todos lados y reserva.
3. Para extender el fondant: en una superficie limpia y perfectamente lisa, cubre la superficie con fécula de maíz y estira el fondant con un rodillo. Con cuidado pasa el fondant con las manos sobre el pastel, alisa y corta las orillas sobrantes.



ingredientes

- | | |
|---|--|
| 850 g de azúcar glass cernida | 1/4 de taza de agua |
| 1 cucharadita copeteada de taylor (se compra en tiendas de artículos para repostería) | 1/2 taza de glucosa |
| 1 cucharada de grenetina sin sabor | 2 cucharadas de glicerina |
| | 1 cucharada de saborizante sin color (vainilla, almendra, mantequilla) |
| | • miel de maíz |

Tip: Para forrar un pastel con fondant, necesitarás cubrir el pan con resonador para que el fondant se pegue.

Receta de fondant

Porciones: para un pastel de 26 cm de diámetro y sus adornos

1. Coloca el azúcar cernida junto con el taylor en el tazón de la batidora, reserva. Disuelve la grenetina en el agua y deja unos minutos a que se hidrate, calienta en el microondas unos segundos para que se disuelva, reserva. Coloca la glucosa en un tazón a baño maría, en cuanto esté líquida, añade la grenetina disuelta, mezcla bien, agrega la glicerina y el saborizante, mezcla.
2. Con la batidora prendida vierte poco a poco, la mezcla de la glucosa al azúcar glass, mezcla hasta obtener una masa blanca y homogénea. Si el fondant estuviera muy duro, agrega unas gotas de miel de maíz.
3. Si quieres colorear el fondant, en este momento añade los colorantes; puedes dividir para pintar de diferentes colores. Mezcla el colorante hasta que el color esté homogéneo o puedes dejarlo veteado.
4. Retira y si no la vas a usar de inmediato, envuelve en papel ega pack y luego en una bolsa o recipiente hermético sin aire.

ingredientes

- 1/2 taza de mantequilla o margarina
- 1/2 taza de manteca vegetal sólida
- 1 cucharadita de extracto de vainilla transparente
- 4 tazas de azúcar glass tamizada
- 2 cucharadas de leche

Betún de mantequilla

1. Bate la mantequilla y la manteca vegetal con batidora eléctrica. Agrega gradualmente el azúcar, una taza a la vez, batiendo bien a velocidad media.
2. Raspa varias veces los lados y el fondo del recipiente. Cuando se haya agregado toda el azúcar, el betún se verá seco. Agrega leche y bate a velocidad media hasta que esté ligero y esponjoso.
3. Mantén el recipiente cubierto con un paño húmedo hasta que vayas a utilizarlo. Para obtener mejores resultados, guarda el betún en un recipiente en el refrigerador mientras no se utiliza.

Tip: Agrega dos cucharadas de miel de maíz, agua o leche por receta para diluir el betún que usarás para embetunar el pastel.

ingredientes

- 3 cucharadas de merengue en polvo
- 4 tazas de azúcar glass tamizada
- 6 cucharadas de agua

Betún Royal

1. Bate todos los ingredientes a velocidad baja durante siete a diez minutos hasta que el betún forme picos. Rinde tres tazas.

Tip: Cuando utilizas una batidora grande, o para obtener un betún más firme, usa una cucharada menos de agua.

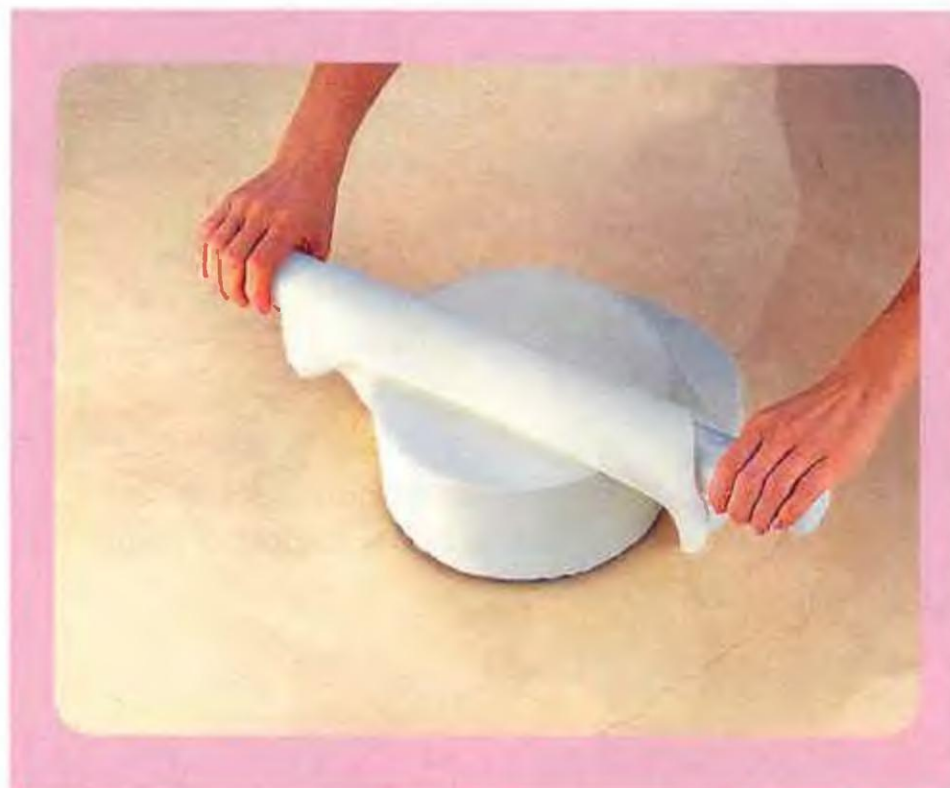


Ambrosia
www.Ambrosia.com.mx
5616 5251

Decorar con fondant



1
paso Amásalo muy bien hasta que tenga consistencia manejable y extiéndelo.



2
paso Levanta el fondant con la ayuda de un rodillo y colóqualo sobre el pastel previamente embetunado.



3
paso Alisa utilizando un alisador de fondant.



4
paso Recorta el exceso de fondant con una espátula angular.



ingredientes

- color flow
- papel encerado
- palitos de paleta
- caramelo
- ducas núm. 1, 2, 3 y 352
- set para hacer flores pequeñas
- molde redondo de 9 pulgadas
- receta básica de pastel de vainilla
- betún de mantequilla
- fondant
- colorante rosa, amarillo, violeta, azul, verde, color piel y café
- alisador de fondant

Paseo en carreola

1. Con anticipación, forma la figura de la mamá con la carreola con color flow. Sigue el patrón y deja secar sobre papel encerado en una superficie plana.
2. Cuando la figura esté completamente seca, pega al palito de paleta con caramelo.
3. Forma 16 flores de pensamiento, 30 flores de manzano y cinco flores "no me olvides" en diferentes colores. Acoca las flores y haz el centro con la duya 2 y betún.
4. Prepara la receta de pastel. Cubre con fondant color amarillo "buttercup" y alisa con alisador de fondant.
5. Para el pasto, haz una tira de 1/2 pulgada de ancho de fondant verde y corta con un cuchillo filoso de la mitad hacia afuera para dejar una tira que conecte con el pastel. Coloca las tiras en el pastel pegándolos con agua y colocando de dos a tres tiras para que se vea más tupido.
6. Coloca las flores en el pastel con betún y haz los tallos con fondant. Coloca hojitas con la duya 352 y betún verde. Haz un oval para ponerlo en la parte superior del pastel y coloca la figura de la mamá sobre el mismo.

Un huevo único en el vecindario

1. Unos días antes, elabora el techo y las ventanas de fondant. Para el techo, haz tres triángulos de fondant y marca los ladrillos con el utensilio para marcar fondant. Haz lo mismo para la puerta y las persianas.

2. Con los cortadores para flores, corta 48 flores "no me alvides" y 48 flores de manzano en colores rosa, violeta y amarillo. Acoca el centro de cada flor y haz el centro con la duya 2. Déjalas secar.

3. Prepara el pastel de chocolate en forma de huevo y cúbrelo con fondant amarillo. Coloca el techo y pégalo al pastel. Une la puerta al huevito y realiza el contorno formando un rollito de fondant y pégalo alrededor con un pincel húmedo. Haz lo mismo para las ventanas y las uniones del techo.

4. Forma rectángulos simulando la barda, las escaleras y los ladrillos del huevito y pégalos con un pincel húmedo al igual que las flores por toda la casita. Haz una bolita y colócala en la punta del techo. Forma hojitas con la duya 352 y el betún de mantequilla.

ingredientes

- fondant listo para usar
- colorante violeta, rosa, amarillo, verde kelly, verde hoja.
- utensilio para marcar fondant
- cortadores en forma de flores
- ducas del núm. 2 y 352
- molde en forma de huevo
- receta básica de pastel de chocolate
- juego de pinceles
- betún de mantequilla



Pastel de sombrillas

ingredientes

- fondant en colores neón
- 48 oz de fondant extendido blanco, listo para usar
- cortadores redondos
- 4 moldes redondos de diferentes tamaños
- receta básica de pastel de vainilla
- duya núm. 1 y 2
- 72 oz de fondant extendido azul pastel, listo para usar
- alisador de fondant
- base para pasteles
- colorante verde hoja
- cortador
- juego de pinceles
- betún de mantequilla
- listón blanco



1. Haz el paraguas grande con varios días de anticipación para colocar en la parte superior del pastel y las flores.

2. Para las flores, tiñe porciones de 3 oz de fondant blanco, violeta, amarillo y rosa, y forma bolitas de fondant color neón.

3. Extiende los colores y usando el cortador de flores de flor de manzano, corta 45 flores amarillas, 30 flores rosas y 30 violetas; reserva el resto del fondant para los paraguas.

4. Prepara y hornea los pasteles en sus moldes y déjalos enfriar antes de decorar.

5. Suaviza los bordes con un acocador y ahueca el centro. Deja secar. Forma unos puntos en los centros con la duya 2.

6. Cubre los pasteles con fondant azul; alisa con el alisador de fondant. Coloca sobre la base para pasteles.

7. Haz los paraguas para los lados del pastel. Tiñe fondant blanco de verde. Extiende el fondant verde y el que habías reservado;

corta dos círculos de cada color usando el cortador grande. Corta cada círculo a la mitad y, usando el extremo ancho de la duya 1, corta cuatro festones en el borde inferior. Imprime las varillas del paraguas usando la rueda con el borde liso del cortador.

8. Sujeta a los lados del pastel con un pincel húmedo. Para las puntas, enrolla una pequeña bolita; para los mangos, corta una tira y pega con un pincel húmedo. Para los bordes inferiores, haz unas bolitas de fondant

blanco. Aplasta ligeramente y sujeta con un pincel húmedo, superponiendo para simular nubes. Sujeta las flores al borde con betún de mantequilla.

9. Ata el moño al mango del paraguas. Introduce el paraguas encima del pastel. Usando gel para decorar, traza gotas de lluvia con la duya 1. Sujeta la cinta al borde de la base del pastel.

Para información de Cursos de decoración del Método Wilton y tiendas: Wilton Inc., México.
www.wiltonmexico.com
<http://www.wiltonmexico.com/>
 Tel: (55) 5616-6683

Para los moños

Moños con fondant

Utiliza la receta del fondant, pero deja que los gajos de los moños se endurezcan durante 12 horas. O bien, añade a la mezcla del fondant una cucharadita de Gum-Tex (lo encuentras en tiendas de artículos para repostería) y se endurecerá más rápido.



1
paso Ten tus ingredientes listos y prepara el fondant. También puedes adquirir fondant listo para usar en tiendas de artículos para repostería.



2
paso Extiende el fondant y corta tiras de 3 cm de ancho x 12 cm de largo aproximadamente; puedes cortar con algún rodillo especial para fondant que le dé textura a las orillas.



3
paso Dobra la tira del fondant y sella las orillas con un poco de agua, coloca en una charola dando forma al gajo del moño. Haz cinco o nueve gajos y no olvides hacer un círculo para tapar el centro del moño.



4
paso Corta tiras más largas para simular los listones de un regalo.

ingredientes

5 huevos separados
120 g de azúcar glass
cernida
45 g de cocoa
Para la cubierta:
130 ml de crema
para batir
130 g de chocolate semi
amargo picado
1 cucharadita de miel
de maíz
1 tanto de fondant

Pastel de chocolate con moño blanco

1. En la batidora, bate las yemas hasta que estén muy espesas y de color amarillo pálido, añade la mitad del azúcar y la cocoa, reserva.
2. En otro tazón, bate las claras hasta formar picos suaves y añade poco a poco el resto del azúcar, sigue batiendo hasta que se formen picos más firmes.
3. Envuelve la mezcla de las claras a la de las yemas en forma envolvente.
4. En un molde rectangular de 33 x 23 cm previamente engrasado y enharinado, vierte la mezcla. Hornea a 180°C durante 15 minutos o hasta que al introducir un palillo, éste salga limpio. Deja enfriar y desmolda.

Para la cubierta:

1. En una olla coloca la crema para batir y calienta a fuego suave. Al primer hervor, retira del fuego y añade el chocolate picado, mezcla hasta obtener una crema homogénea.
2. Agrega la miel e integra. Deja enfriar hasta que espese.
3. Cubre el pastel y decora al gusto con el fondant.



 Para regalar



Pastel de naranja con moño verde

1. En la batidora bate los huevos con el azúcar hasta que esponjen y tomen un color amarillo pálido, agrega la ralladura e integra. Con movimientos envolventes añade la harina poco a poco, cuando la mezcla esté homogénea vierte en un molde previamente engrasado y enharinado.

2. Hornea a 180° C durante 30 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Deja enfriar y desmolda.

3. Ya frío, corta en dos capas y rellena con la mermelada. Cubre con el resanador y con fondant. Decora al gusto.

ingredientes

9 huevos
225 g de azúcar
• la ralladura
de una naranja
260 g de harina cernida
1/2 taza de mermelada
de naranja
1 tanto de resanador
1 tanto de fondant

Ingredientes

145 g de azúcar glass
125 g de almendra
en polvo
7 yemas
1 huevo
125 g de harina
7 claras
2 cucharadas de azúcar
1/2 taza de mermelada
de chabacano
1 tanto de resanador
1 tanto de fondant

Pastel con moño amarillo

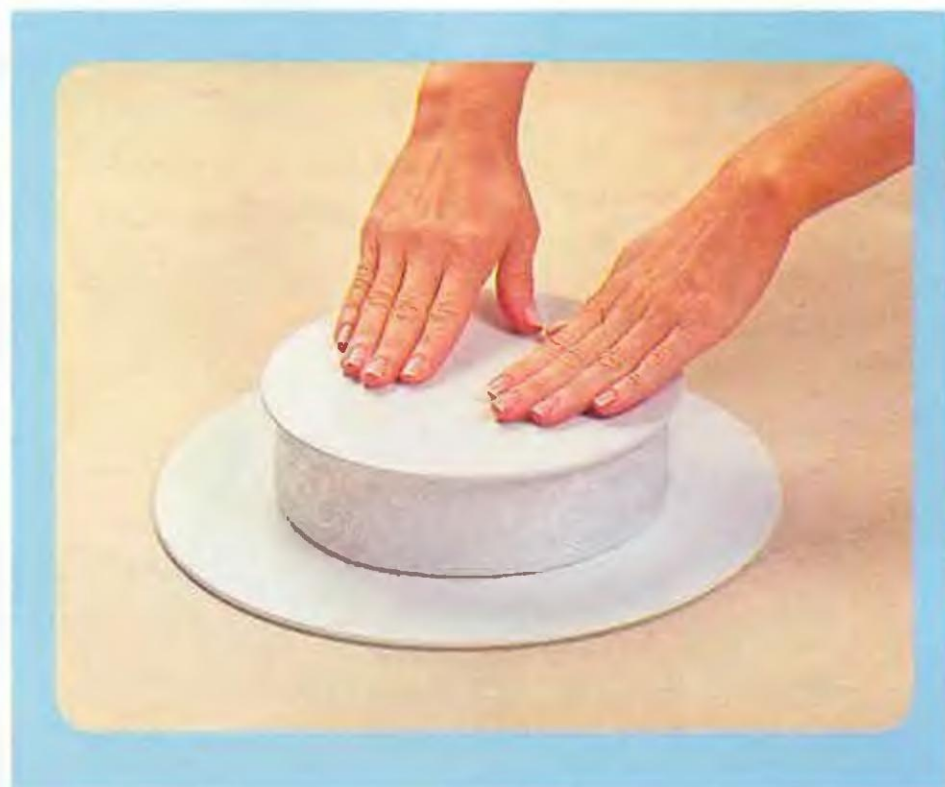
1. En la batidora, bate el azúcar glass con la almendra, las yemas, el huevo y cuando la mezcla esté homogénea, añade la harina, reserva. En otro tazón limpio, bate las claras con el azúcar hasta que formen picos suaves.
2. Integra a la mezcla anterior con movimientos envolventes. Vierte en un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea a 180° C durante 30 minutos, o hasta que al introducir un palillo, éste salga limpio. Deja enfriar y desmolda.
3. Ya frío, corta en dos capas y rellena con la mermelada. Cubre con el resanador y finalmente con el fondant. Decora al gusto.



Pasteles de diferentes niveles



1
paso Coloca el pastel grande de 14 pulgadas sobre la base de 16 pulgadas. Marca el pastel con la base pequeña (de 8 pulgadas) del siguiente piso para delimitar el área.



2
paso Introduce palitos de madera en el pastel grande sin salirse de la marca que hiciste con la base pequeña.



3
paso Arma la base colocando la base de 8 pulgadas con los dentitos viendo hacia arriba, luego el aro de unisel y al final coloca la segunda base de 12 pulgadas.



4
paso Coloca la base ya armada sobre el pastel grande y después el pastel pequeño. Decora a tu gusto.

Tip: Para transportar el pastel, arma los pisos en el lugar donde se va a celebrar el evento.

Pastel de círculos

ingredientes

- 3 moldes redondos de 8, 12 y 16 pulgadas
- 1 duya del núm. 5
- colorantes: rosa, verde y amarillo
- fondant
- 1 alisador de fondant
- juego de cortadores para fondant redondos
- pinceles
- rodillo
- bases separadoras en forma de espiral
- 1 moño de fondant

1. Utiliza tu receta favorita para hornear los pasteles, puedes preparar la receta básica o de chocolate.
2. Colorea 115 oz de fondant blanco a verde. Reserva 8 oz para decorar. Colorea 8 oz de fondant verde a verde más fuerte.
3. Cubre el pastel con fondant verde y alisa con el alisador. Extiende el fondant restante de tres tonos diferentes y corta círculos de diferentes tamaños. Utiliza el cortador más pequeño para cortar el centro de los círculos más grandes. Pega los círculos al pastel utilizando un pincel húmedo.
4. Colorea 54 oz de fondant blanco a rosa. Reserva 6 oz para decorar.

- Colorea 6 oz de fondant rosa a rosa más fuerte. Repite el paso tres, sólo que con los diferentes tonos de rosa.
5. Colorea 54 oz de fondant blanco a amarillo. Reserva 4 oz para decorar.

- Colorea 6 oz de fondant amarillo a amarillo más fuerte. Repite el paso tres, sólo que con los diferentes tonos de amarillo.
6. Con betún de mantequilla, haz el borde utilizando la duya 5. Arma la base

y colócala sobre el pastel más grande, coloca el pastel mediano y repite con el pastel pequeño. Coloca el moño.



Pastel de burbujas

ingredientes

- receta básica de pastel de vainilla
- set de moldes ovalados
- color flow
- papel encerado
- fondant listo para usar (252 oz)
- colorante ivory
- piping gel
- alisadores de fondant
- palitos de madera
- pincel
- 1 duya núm. 2
- betún
- 1 moño para pastel

1. Prepara y hornea la receta básica de pastel.
2. Con anticipación, haz los circulitos de color flow sobre el papel encerado. Forma 100 de 2.5 cm; 125 de 1.5 cm; 225 de 1 cm; 950 chiquitos y déjalos secar. Es preferible hacer extras por si se rompe alguno.
3. Cubre la base del pastel con fondant color ivory, pegándola con un poco de piping gel.
4. Colorea 108 oz de fondant blanco de ivory. Extiende el fondant y cubre dos pasteles. Haz lo mismo con fondant blanco para los pasteles restantes. Alisa los pasteles con alisador de fondant.
5. Coloca el pastel grande sobre la base e introduce unos palitos de madera como sujetadores para el siguiente pastel y así con todos los pisos.
6. Forma bolitas blancas y pégalas al pastel con un pincel húmedo. Pega las bolitas al pastel con betún y la duya 2.
7. Finalmente, coloca el moño.



ingredientes

- fondant
- 4 ducas núm. 2, 6, 18 y 32
- 4 palitos de paleta
- caramelo
- colores azul, amarillo, violeta, naranja y negro
- cortador de galleta en forma de patito
- papel encerado
- plumones de tinta comestible
- receta básica de pastel de vainilla
- molde de chocolate en forma de patito
- molde en 3-D de patito
- molde hexagonal
- base separadora con globo transparente
- rodillo para fondant
- tapete para fondant
- cortador de fondant en forma de hoja
- set de cortadores redondos para galletas
- listón azul



Pastel de patitos

1. Tres días antes: Elabora seis sombrillas de fondant cortando círculos de 6 pulgadas de fondant, corta los círculos a la mitad. Utilizando la parte trasera de una duka, corta los bordes para que queden las ondulaciones. Deja secar sobre una superficie plana. Pega palitos de paleta con un poco de caramelo y coloca una bolita de fondant en la puntita de cada sombrilla.
2. Para los patitos de los bordes del pastel, extiende fondant color amarillo y corta seis patos grandes con el cortador de galleta en forma de patito. Deja secar los patitos sobre papel encerado. Cuando estén secos dibuja los ojos con los plumones.
3. Para los patos más chiquitos, utiliza un molde de chocolate en forma de patito, coloca fondant amarillo en cada cavidad y deja secar.

4. Hornea un pastel hexagonal y el pastel de tercera dimensión en forma de patito utilizando la receta básica. Coloca el patito sobre la base de 10 pulgadas y decora.
5. Embetuna el pastel hexagonal con betún de mantequilla azul cielo. Pega las sombrillas y los patitos al pastel con caramelo.
6. Extiende fondant amarillo y haz las alas para los patitos grandes utilizando un cortador en forma de hoja. Pega las alas con caramelo.
7. Haz el borde del pastel haciendo ondulaciones como si fueran olas con la duka 32.
8. Corta un listón azul y pégalo a la base superior. Coloca la base sobre el pastel hexagonal y luego el pastel de patito.

Para información de Cursos de decoración del Método Wilton y tiendas:
 Wilton Inc., México.
www.wiltonmexico.com <<http://www.wiltonmexico.com/>>
 Tel: (55) 5616-6683

ingredientes

3/4 de taza de harina
 cernida
 3/4 de taza de azúcar
 1/2 taza de cocoa
 1 cucharadita de polvo
 para hornear
 1/8 de cucharadita de sal
 3 huevos
 1/3 de taza más 2
 cucharadas de aceite
 3 cucharaditas de vainilla
 4 claras
 1/4 de taza de azúcar glass

Cubierta:

1/2 litro de crema líquida
 para batir
 500 g de chocolate
 semi amargo, picado
 250 g de mentas

Pastel de chocolate con mentas

1. Mezcla la harina con el azúcar, la cocoa, el polvo para hornear y la sal; reserva.
2. En la batidora, mezcla los huevos con el aceite y la vainilla.
3. Agrega los ingredientes secos, reserva de nuevo.
4. En un tazón limpio, bate las claras a punto de turión y añade el azúcar glass, incorpora en forma envolvente las claras a la mezcla de chocolate que reservaste.

Cubierta

1. Encima dos bizcochos del mismo tamaño, ya horneados, para darle altura al pastel.
2. Haz lo mismo con otros dos bizcochos horneados en moldes más pequeños.
3. Cubre perfectamente la superficie del pastel con la mezcla de crema y chocolate y empareja con una espátula de repostería.
4. Pega los dulces de diferentes colores de manera simétrica, empezando por la base.



Pastel de bodas

ingredientes

- mantequilla
- harina
- 5 tantos de pastel de vainilla
- mermelada de fresa
- betún de mantequilla
- espátula
- fondant listo para usar
- colorante en gel color marfil
- set de cortadores
- set de pilares y globos
- palillos
- manteca vegetal
- vasito con agua



1. Prepara los moldes redondos de 15 cm, 25 cm, 45 cm de diámetro con mantequilla y harina.

2. Prepara la mezcla y vierte en los moldes. Hornea los tres pasteles hasta que al introducir un palillo, éste salga limpio. Déjalos enfriar.

3. Corta los pasteles y rellena una capa de pastel con un poco de mermelada de fresa y coloca la segunda capa. Repite este paso para los tres pasteles.

4. Prepara el betún de mantequilla.

5. Embetuna los pasteles.

6. Aparte, colorea tres cajitas de fondant blanco con colorante marfil claro, media caja de color marfil fuerte y media caja de color marfil medio.

7. Coloca una pequeña capa de manteca vegetal al tapete de fondant y extiende un cuarto del fondant claro hasta que tenga 1/2 cm de grosor.

8. Con una brocha, coloca piping gel sobre las bases en las que vas a colocar los pasteles. Cubre las bases con fondant y recorta el exceso con una espátula con punta.

9. Extiende nuevamente el fondant claro formando un círculo, toma en cuenta el diámetro y altura del pastel.

10. Coloca el fondant sobre el pastel y pégalo, con tus manos, alísalo sacando las arrugas del fondant hacia abajo.

11. Corta el exceso haz una bola con el restante. Repite este paso con los otros dos pasteles.

12. Extiende el fondant de tres colores y corta círculos de diferentes tamaños. Pégalos con un pincel y agua.

13. Marca la base del pastel mediano y grande; introduce las columnas de plástico y el globo en el pastel. Repite con el resto de las columnas y fíjalos con las patitas.

Para niños



Pijamada

1. Bate la manteca hasta que esponje, añade el azúcar, la miel y la ralladura de naranja, agrega los huevos uno a uno sin dejar de batir.
2. Cierne la harina con el polvo para hornear, la canela y la sal, incorpora a la mezcla alternando con la leche evaporada. Por último añade la vainilla.
3. Vierte la mezcla en un molde engrasado y enharinado y hornea a 175° C, durante 35 minutos.
4. Deja enfriar y desmolda sobre una rejilla.
5. Decora con fondant.

ingredientes

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| 1/2 taza de manteca vegetal | de polvo para hornear |
| 1/2 taza de azúcar | 1/2 cucharadita |
| 1/2 taza de miel de abeja | de canela molida |
| 1 cucharadita de ralladura de naranja | 1/4 de cucharadita de sal |
| 2 huevos | 1 taza de leche evaporada |
| 2 tazas de harina | 1 cucharadita de vainilla |
| 1 1/2 cucharadita | • fondant |

ingredientes

1 naranja
1/2 sobre de levadura
2 huevos
30 g de azúcar
30 g de fécula de maíz
150 g de chocolate
• fondant
30 g de mantequilla

Alberca

1. Lava la naranja, ralla la piel y exprímela. Disuelve la levadura en el jugo.

2. Bate los huevos con el azúcar, añade la fécula de maíz, la levadura con el jugo y la ralladura de naranja.

3. Trocea el chocolate y colócalo en un recipiente

con la mantequilla y una cucharada de agua, tápalo con papel film adherente, perforalo con un tenedor y fúndelo en el microondas durante uno a dos minutos al 50% de potencia.

4. Mezcla el chocolate fundido con la masa hasta que esté completamente unido.

5. Vierte en un molde de plástico y hornea sin tapar en el microondas a máxima potencia durante cinco minutos.

6. Decora el pastel con el betún y el fondant.





Casita

1. Funde el chocolate con la mantequilla a baño María.
2. Mezcla el azúcar con las yemas de los huevos, añade la fécula de maíz y después el chocolate fundido.
3. Monta las claras de huevo a punto de nieve e incorpora lentamente a la mezcla.
4. Vierte la mezcla en un molde engrasado y enharinado previamente y hornea a 180° C durante 20 a 25 minutos. Deja enfriar.
5. Decora con galletas y golosinas.

ingredientes

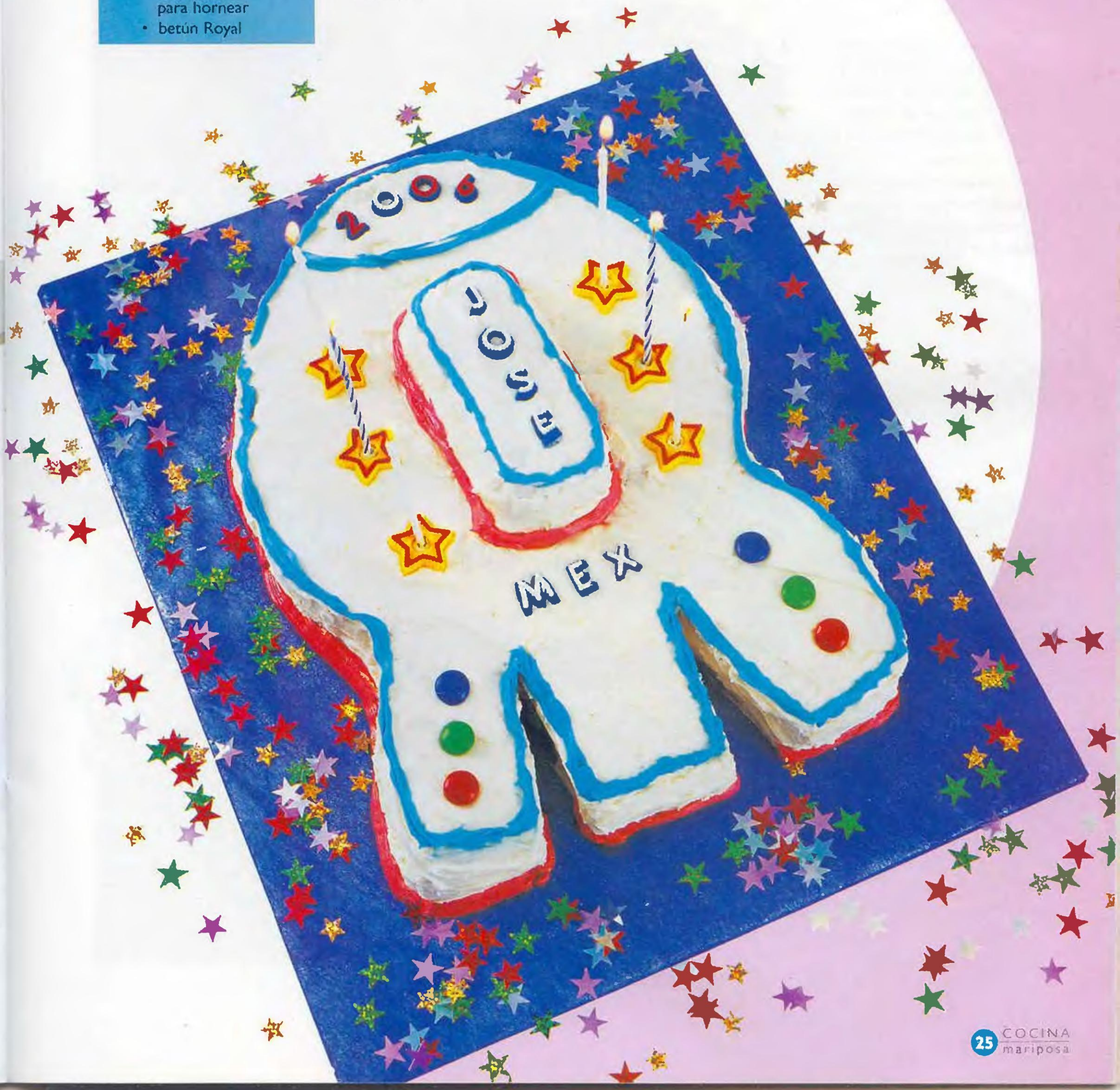
- 125 g de chocolate
- 60 g de mantequilla
- 125 g de azúcar
- 3 huevos separados
- 60 g de fécula de maíz
- galletas y golosinas

ingredientes

- 220 g de mantequilla
- 4 huevos
- 1/2 lata de leche condensada
- 1 1/2 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- betún Royal

Cohete

1. Bate la mantequilla hasta acremarla. Sin dejar de batir, agrega los huevos uno a uno y después la leche condensada.
2. Cierne la harina con el polvo para hornear e incorpora por cucharadas a la mezcla anterior.
3. Vacía a un molde previamente engrasado y enharinado y hornea a 175° C durante 45 minutos.
4. Decora.





Princesas

Pastel princesa

1. Bate la margarina hasta acremarlo, agrega poco a poco el azúcar sin dejar de batir, hasta que se integre perfectamente. Añade uno a uno los huevos.

2. Con una cuchara de palo mezcla la harina, el polvo para hornear y por último la ralladura y el jugo.

3. Vacía en un molde previamente engrasado y enharinado, hornea a 175° C, durante 30 minutos o hasta que al introducir un palillo, éste salga seco. Deja enfriar y desmolda.

4. Utiliza un transfer (en tiendas especializadas) y decora las orillas con betún.

ingredientes

1 1/2 barra de margarina sin sal
3/4 de taza de azúcar
4 huevos
1 1/2 tazas de harina cernida

1 cucharadita de polvo para hornear
1/2 naranja, su jugo
2 cucharadas de ralladura de naranja





ingredientes

- | | |
|--|--|
| 2 quesos crema grandes (190 g) | 1 taza de azúcar |
| 2 barritas de margarina sin sal (90 g) | 4 huevos |
| 2 cucharadas de ralladura de limón | 1 1/2 tazas de harina |
| | 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear |

Cuento de hadas

1. Bate el queso crema, la margarina y la ralladura de limón hasta integrar perfectamente. Incorpora poco a poco el azúcar, sin dejar de batir hasta acremar la pasta, agrega uno a uno los huevos. A cucharadas añade la harina y el polvo para hornear.
2. Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado, hornea a 170° durante 30 minutos o hasta que al introducir un palillo, éste salga seco. Deja enfriar.
3. Decora con betún, grageas y figuras de plástico.

Estrella

1. Cierne la harina con el polvo para hornear.
2. Bate la mantequilla hasta cremarla. Agrega poco a poco el azúcar, sin dejar de batir hasta que se integren perfectamente, agrega el requesón y los huevos. Con una cuchara, añade la harina alternándola con la leche.
3. Vierte la mezcla en un molde en forma de estrella, previamente engrasado y enharinado. Hornea a 180° C durante 30 minutos. Deja enfriar y desmolda.
4. Mezcla los ingredientes del jarabe. Pica el pastel y baña con el jarabe.
5. Decora a tu gusto con grageas plateadas, estrellas, etc.

ingredientes

- 1 taza de harina
 - 1 cucharadita de polvo para hornear
 - 125 g de mantequilla
 - 1/2 taza de azúcar
 - 1 taza de requesón
 - 4 huevos
 - 3/4 de taza de leche
- Para el jarabe:
- 1/2 taza de leche evaporada
 - 3/4 de taza de cajeta
 - 3 cucharadas de brandy





ingredientes

125 g de mantequilla
50 g de azúcar
2 cucharadas de jarabe de maíz
2 cucharadas de leche
2 cucharadas de chocolate en polvo
1 cucharada de coca
1/4 de kilo de galletas Marias molidas
50 g de migas de panqué
1/4 de taza de pasas

Princesa arco iris

1. Calienta a fuego bajo la mantequilla con el azúcar, el jarabe y la leche. Añade el chocolate, la cocoa y la mitad de las galletas molidas. Mezcla hasta integrar perfectamente todos los ingredientes. Agrega los ingredientes restantes y bate ligeramente.
2. Cubre un molde con mantequilla y papel encerado y vacía la mezcla presionando con una pala de madera.
3. Refrigera hasta que esté firme y desmolda cuidadosamente.
4. Decora a tu gusto con grageas de colores, figuras de plástico, etc.

Conleli
Tel.: 5645 7677/5630 1242

Pastel de figura



1
paso Embetuna los lados del pastel con la duya núm. 789.



2
paso Delinea los detalles de la figura con la duya núm. 3.



3
paso Rellena de estrellitas con la duya núm. 16 y los colores correspondientes.



4
paso Haz el borde de canchas con la duya núm. 21.

ingredientes

100 g de chocolate
semiamargo
70 g de mantequilla
1/4 de taza de leche
4 huevos a temperatura
ambiente
1/2 taza de nuez
10 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de vainilla

Pastel de osito

1. Derrite el chocolate con la mantequilla y la leche, en baño María. Retira del fuego y reserva.
2. Coloca en la licuadora los huevos, la mezcla de chocolate derretido, nuez, azúcar y vainilla, licua bien.
3. Vierte en el molde y hornea de 30 a 35 minutos a 180° C.
4. Sácalo del horno y déjalo enfriar antes de decorar.



Pastel de vaquita

1. Hornea el pastel en el molde de figura. Hornea cuatro mini hogazas para las patas y un pastel redondo.
2. Para las patas, corta en curva los extremos de dos hogazas y pégalas con betún al pastel redondo.
3. Coloca el pastel de la cabeza sobre el pastel redondo tres cuartos hacia arriba. Coloca un pastel de hogaza en la parte superior del pastel redondo, debajo de la cabeza que sobresale para que soporte el peso.
4. Delinea la figura con la duya 3 y rellena utilizando una manga y la duya 18.

Wilton Inc., México.

www.wiltonmexico.com <<http://www.wiltonmexico.com/>> Tel: (55) 5616-6683

ingredientes

1 molde en forma de vaquita

- mini hogazas
- molde redondo de 12 pulgadas
- ducas del núm. 3, 18
- manga para betún
- colorantes negro y rosa
- betún de mantequilla





Pastel de jirafa

1. Bate todos los ingredientes del pastel a velocidad baja.
2. Vierte en un molde previamente engrasado y enharinado.
3. Hornea de 40 a 45 minutos a 180° C. Sácalo del horno y déjalo enfriar.
4. Separa el betún en porciones similares y píntalas con los diferentes colores vegetales.
5. Para realizar el decorado, saca una copia del patrón para el pastel; amplifica al tamaño requerido.
6. Coloca plástico transparente encima y cálcalo, utilizando el betún negro. Refrigerá el plástico durante diez minutos y transfírelo sobre el pastel, pasando ligeramente la mano sobre el plástico.
7. Colorea el pastel con los diferentes colores de betún, utilizando la punta de estrella. Decora como en la foto.
8. Vuelve a trazar líneas de betún negro para delinear el decorado; traza únicamente las que en el patrón se marcan en doble grueso.

ingredientes

2 tazas de harina
para hot cakes
1 taza de azúcar
3/4 de taza de aceite
1 taza de leche
4 huevos
4 cucharadas de vainilla

Posteles Lupina
Tel.: 5641 0249/5489 8008

Para papá



Tenis

1. En un molde para pay, mezcla las galletas con la mantequilla con un tenedor. Presiónalas con los dedos para formar una costra uniforme. Hornéala durante 10 minutos a 200° C y deja que se enfríe.

2. En el procesador de alimentos, muele el azúcar con la ralladura de limón hasta dejarla muy fina.

3. Aparte, bate el queso crema, empezando a velocidad baja y aumenta a velocidad media cuando esté suave.

4. Agrega la mezcla de azúcar, después la crema y por último el jugo de limón. Añade los huevos uno a uno y bate hasta incorporar bien.

5. Vierte la mezcla sobre la costra y hornea 180° C durante una hora o hasta que esté firme.

6. Deja enfriar y cúbrelo con plástico adherible. Refrigerar durante cuatro horas. Decora con fondant amarillo, rojo y azul. Forma la red con betún blanco.

ingredientes

1 1/2 tazas de galletas
Marias molidas
6 cucharadas
de mantequilla
derretida
1 taza de azúcar
1 cucharada de
ralladura de limón

3 paquetes grandes
de queso crema
a temperatura
ambiente
1 taza de crema
2 cucharadas de jugo
de limón
3 huevos

ingredientes

- 15 yemas
- 250 g de azúcar
- 375 g de mantequilla
- 375 g de harina
- 1 cucharada de canela en polvo
- 2 cucharadas de royal

Para el relleno:

- 750 g de coco molido
- 1 1/2 lata de leche condensada
- 300 g de mantequilla
- 3 cucharadas de vainilla

Pastel de fútbol

1. Bate las yemas con el azúcar hasta que espesen y bajen su color y retira.
2. Añade la mantequilla fundida y fría, las claras batidas a punto de nieve y por último la harina cernida con el royal y la canela.
3. Vierte en tres moldes de 35 cm previamente engrasados y espolvoreados con polvo de pan. Hornea a 180° C.
4. Deja enfriar y desmolda.

Para el relleno:

1. Remoja el coco en media taza de agua durante media hora, de preferencia en un cazo de cobre y pon al fuego a que seque.
2. Agrega la leche condensada moviendo constantemente.
3. Retira del fuego y agrega la mantequilla y la vainilla.
4. Arma el pastel colocando uno sobre otro y entre ellos el relleno.
5. Decora con fondant verde y medio balón de unisel.





Pelota de golf

1. Bate las yemas con el azúcar a punto de cordón.
2. Incorpora el polvo de pan cernido con el bicarbonato y agrega la nuez. Revuelve.
3. Envuelve las claras a la pasta anterior.
4. Vierte en un molde previamente engrasado y espolvoreado con polvo de pan.
5. Hornea en horno precalentado a 175° C durante 25 a 30 minutos.

Para el relleno:

1. Muele la nuez con la leche en la licuadora, y viértelo en un recipiente, ponlo al fuego durante 20 minutos, moviendo constantemente hasta que espese. Retira del fuego y deja enfriar.
2. Aparte, bate la mantequilla con el azúcar glass hasta

acremarla, agrega la vainilla y el ron.

3. Revuelve la mezcla de mantequilla con la de nuez.
4. Una vez frío el pastel, pártelo por la mitad y rellena.
5. Decora con fondant blanco y marca los hoyos con un ahuecador.

ingredientes

- 13 yemas
- 200 g de azúcar
- 200 g de polvo de pan
- 3/4 de cucharadita de bicarbonato
- 350 g de nuez picada
- 12 claras a punto de nieve

Para el relleno:

- 200 g de nuez molida
- 1/2 litro de leche
- 250 g de mantequilla
- 250 g de azúcar glass
- 1 cucharadita de vainilla
- ron al gusto
- fondant

ingredientes

275 g de mantequilla
 300 g de azúcar
 10 yemas
 175 g de chocolate Turín
 350 g de harina
 75 g de cocoa
 2 cucharadas de royal
 1/2 cucharada de canela
 en polvo
 1 pieza de naranja
 cubierta
 150 g de nuez picada
 10 claras

Basquetbol

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acreamar.
2. Agrega las yemas una a una.
3. Derrite el chocolate Turín a baño María. Ya tibio, mezcla con lo anterior.
4. Cierne la harina con la cocoa, royal y canela y agrega a la mezcla anterior.
5. Agrega la naranja picada finamente y la nuez. Por último agrega las claras batidas a punto de nieve.
6. Vierte en un molde previamente engrasado y espolvoreado con pan molido.
7. Hornea en el horno precalentado a 175° C durante 45 a 50 minutos, o hasta que al introducir un palillo, éste salga seco.
8. Deja enfriar y desmolda. Decora con fondant.



Pasteles Finos Clarito
 Ixcateopan #172, Col. Ixcateopan
 Tel. 5605 2046

Alta velocidad

ingredientes

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 300 g de harina preparada para pastel | 125 g de mantequilla derretida |
| 1 1/2 cucharadita de canela en polvo | 2 huevos grandes batidos |
| 1/2 cucharadita de sal | 3/4 de taza de leche |
| 2 1/2 tazas de azúcar mascabado | 1/4 k de manzanas peladas, descorazonadas y picadas |
| 50 g de pasas | |

Placa

1. Cierne la harina, canela, sal y azúcar mascabado.

2. Añade los pasas, mantequilla, huevos, leche y manzanas. Bate hasta obtener una pasta homogénea.

Para decorar:

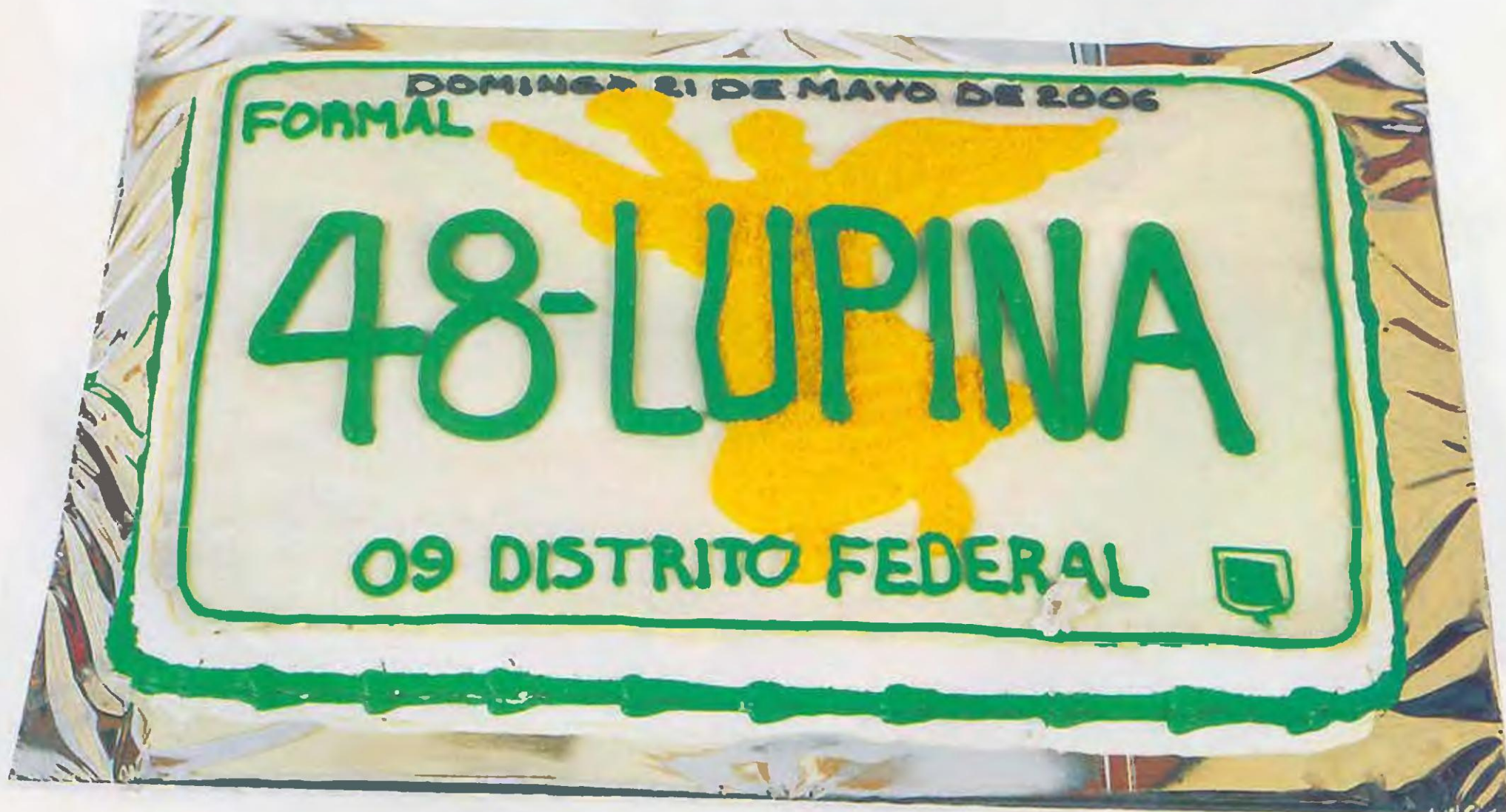
3. Vierte en un molde engrasado y enharinado y hornea a 180° C durante 45 minutos.

4. Dibuja la figura, coloca

un plástico transparente y cácalo, utilizando la manga con betún pintado de negro.

5. Refrigerera el plástico durante diez minutos y transliérela sobre el pastel, pasando ligeramente la mano sobre éste.

6. Con los diferentes colores de betún y la punta de estrella, decora el pastel como se ilustra en la foto y delinéalo de nuevo.





ingredientes

125 g de chocolate amargo
125 g de mantequilla
125 g de azúcar
4 claras y 4 yemas de huevo
125 g de almendras molidas
50 g de harina cernida

1. Derrite el chocolate a baño María.
2. Acrema la mantequilla con el azúcar hasta que esté espumosa y añade el

Coche de carreras

chocolate poco a poco sin dejar de batir.

3. Agrega las yemas una a una, luego las almendras y por última la harina.
4. Bate las claras a punto de turrón e intégralas suavemente con la pasta anterior.
5. Cubre un molde con mantequilla y papel encerado y vierte la mezcla.
6. Hornea en horno precalentado a 160° C, durante una hora y tres cuartos a dos horas, déjalo

en el molde durante minutos, desmolda sobre una rejilla y deja enfriar.

Para decorar:

1. Separa el betún en porciones similares y píntalas con los diferentes colores vegetales.
2. Para realizar el decorado, saca una copia del patrón para el pastel; amplifica al tamaño requerido.
3. Coloca plástico transparente encima y cácalo utilizando el betún negro. Refrigerera el plástico durante diez minutos

y transfiérela sobre el pastel, pasando ligeramente la mano sobre el plástico.

4. Colorea el pastel con los diferentes colores de betún, utilizando la punta de estrella. Decora como en la foto.
5. Vuelve a trazar líneas de betún negro para delinear el decorado; traza únicamente las que en el patrón se marcan en doble grueso.

Wilton Inc., México.
www.wiltonmexico.com
<<http://www.wiltonmexico.com/>>
Tel: (55) 5616-6683

Pista de carreras

1. Cierne la harina con el polvo para hornear.
2. Acrema la mantequilla con el azúcar y la ralladura.
3. Añade los huevos uno a uno sin dejar de batir. Incorpora la harina revolviendo suavemente, alternando con la leche.
4. Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado y hornea durante 45 minutos o hasta que al introducir un cuchillo, éste salga limpio. Desmolda y deja enfriar sobre una rejilla.
5. Decora con betún, coloca los carritos y la meta con palillos para brocheta y un pedazo de tela o papel.

ingredientes

- 2 1/2 tazas de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 175 g de mantequilla
- 175 g de azúcar
- 1/2 limón, su ralladura
- 3 huevos
- 2 cucharadas de leche
- betún



Páginas 38, 40 y 41
Pasteles Lupina
Tels.: 5641 0249/5489 8008



ingredientes

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 3 1/2 tazas de harina cernida | 1 cucharada de extracto de limón |
| 1/2 cucharada de polvo para hornear | 1 cucharada de extracto de vainilla |
| 1/4 de cucharada de sal | 1/2 taza de jugo de limón |
| 1 1/2 tazas de mantequilla (o 3 barritas de 90 gr) | Para el betún: |
| 1 3/4 tazas de azúcar | • glass de limón |
| 6 huevos | 1 taza de azúcar glass |
| 1 taza de leche | 1/2 cucharadita de ralladura de limón |
| 1 cucharada de ralladura de limón, más una para el jarabe | 2 cucharadas de jugo de limón |

1. Engrosa y enharina un molde para pastel.
2. Cierne juntos la harina, el polvo para hornear y la sal.
3. Bate la mantequilla a velocidad media hasta que esté cremosa, incorpora poco a poco el azúcar y continúa batiendo hasta que esté suave.

4. Incorpora los huevos uno a uno hasta integrarlos bien.
5. Reduce la velocidad y agrega la mezcla de harina alternando con la leche hasta terminar (procura empezar y terminar con harina).
6. Incorpora una cucharada de ralladura, el extracto de

Motocicleta

limón y la vainilla. Vierte la mezcla en el molde y hornea durante una hora o hasta que esté listo. Deja que enfríe y desmolda.

7. Aparte, pon a fuego medio 1/2 taza de azúcar, una cucharadita de ralladura y el jugo de limón. Hiébelo hasta que se derrita el azúcar. Barniza con una brocha con el jarabe caliente.

Para decorar:

1. Separa el betún en porciones similares y píntalas con los diferentes colores vegetales.
2. Para realizar el decorado, saca una copia del patrón para el pastel; amplifica al tamaño requerido.
3. Coloca plástico transparente encima y cálcalo utilizando el betún negro. Refrigerera el plástico durante diez minutos

y transfiérela sobre el pastel, pasando ligeramente la mano sobre el plástico.

4. Colorea el pastel con los diferentes colores de betún, utilizando la punta de estrella. Decora como en la foto.

5. Vuelve a trazar líneas de betún negro para delinear el decorado; traza únicamente las que en el patrón se marcan en doble grueso.

Para el betún:

1. En un tazón mezcla el azúcar glass con la ralladura de limón y el jugo fresco.
2. Deja reposar para que se endurezca y colócalo sobre el pastel.

Ese día tan especial



Primera Comunión niño

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acreamarla, agrega las yemas paulatinamente, la ralladura de limón, el chocolate derretido y tibio, la harina y el royal, hasta que se integren perfectamente, baja la velocidad a mínima y bate durante tres minutos.
2. Aparte, bate las claras a punto de nieve e incorpora a la mezcla anterior.
3. Vacía a un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea a 180° C durante 30 minutos. Deja enfriar, desmolda y decora con fondant.

ingredientes

250 g de mantequilla

200 g de azúcar

8 yemas

1 limón, la ralladura

200 g de chocolate derretido

200 g de harina cernida

1 cucharadita de royal

8 claras

ingredientes

225 g de azúcar
10 huevos separados
1/4 de taza de agua
2 limones, la ralladura
300 g de harina cernida
1 cucharadita de royal

Para el relleno:

1 piña fresca mediana,
limpia y sin corazón
450 g de azúcar
10 huevos
150 g de mantequilla
• ron al gusto
• fondant
• uvas

Primera Comunión niña

1. A velocidad alta bate azúcar, yemas y agua hasta que aclaren y espesen.
2. Retira y mezcla con la ralladura, las claras batidas a punto de nieve, la harina y el royal.
3. Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado, hornea a 200° C durante 35 minutos o hasta que un palillo salga seco. Deja enfriar y desmolda.

Para el relleno:

1. Licua la piña y vierte en un cazo de cobre, mezcla con el azúcar y deja hervir unos minutos.
2. Mezcla los huevos, moviendo constantemente hasta que despegue el fondo. Retira del fuego. Mezcla con la mantequilla y añade ron.
3. Deja enfriar y rellena el pastel. Decora con fondant y coloca uvas y galleta.





Bautizo

1. En la batidora, mezcla a velocidad alta la mitad del azúcar, las yemas y el agua hasta que aclaren y espesen.

2. Retira y mezcla con la ralladura, las claras, el polvo de almendras, la harina y el royal.

3. Vierte en un molde previamente engrasado y enharinado, hornea a 200° C durante 35 minutos o hasta que al introducir un palillo,

éste salga seco. Deja enfriar y desmolda.

Para el relleno:

1. Bate la crema fría a velocidad media y al empezar a subir, agrega el azúcar en forma de lluvia. Bate hasta que forme figuras y retira.

2. Parte el pastel por la mitad y rellena con la crema y las fresas.

Decora con fondant.

ingredientes

200 g de azúcar
 8 yemas
 1/4 de litro de agua
 1 limón, la ralladura
 8 claras batidas a punto de nieve
 50 g de polvo de almendras
 275 g de harina cernida
 1 cucharadita de royal

Para el relleno:

1/2 litro de crema
 150 g de azúcar glass
 750 g de fresas limpias
 partidas a la mitad
 • fondant

Pastel de boda



Los románticos

Corazón de chocolate con cubierta de fondant

Ingredientes

125 g de chocolate
semi amargo
125 g de mantequilla
135 g de azúcar glass
1/2 cucharadita de vainilla
6 huevos
100 g de azúcar
100 g de harina
1 tanto de resanador
1 tanto de fondant

1. Funde el chocolate a baño María y reserva.

2. En la batidora, a crema la mantequilla con el azúcar glass y la vainilla, bate hasta que esponje, añade una a una las yemas e integra después de cada adición, vierte el chocolate derretido y mezcla bien.

3. En otro tazón, bate las claras; en cuanto formen

picos suaves, añade el azúcar y sigue batiendo hasta que esté firme.

4. Cierne la mitad de la harina sobre la mezcla de chocolate y añade un tercio de las claras, envuelve cuidadosamente, incorpora el resto de harina y claras, mezcla con cuidado hasta que la masa esté homogénea. Vierte en un

molde mediano en forma de corazón, previamente engrasado y enharinado.

5. Hornea a 180° C durante 40 minutos o hasta que al introducir un palillo, éste salga limpio. Deja enfriar y desmolda.

6. Cubre con el resanador, finalmente con el fondant y decora al gusto.





ingredientes

9 huevos
225 g de azúcar
250 g de harina cernida
25 g de cocoa cernida
Para el jarabe:
1/2 taza de azúcar
1 taza de agua
1 cucharada de cocoa
Betún y relleno:
350 g de crema para batir
350 g de chocolate semi
amargo picado
3 cucharadas de miel
de maíz

Pastel de corazón de chocolate

1. Bate los huevos con el azúcar hasta que esponjen y doblen su volumen, incorpora con movimientos envolventes la harina y la cocoa. Vierte en un molde grande en forma de corazón, previamente engrasado y enharinado.
2. Hornea a 180° C durante 40 minutos o hasta que al introducir un palillo, éste salga limpio. Deja enfriar y desmolda.

3. Coloca el azúcar y el agua en una olla pequeña y deja hervir hasta formar un jarabe ligero, agrega la cocoa y mezcla.
4. En una olla coloca la crema para batir y calienta a fuego suave. Al primer hervor, retira del fuego y añade el chocolate, mezcla hasta obtener una crema tersa, añade la miel e integra, deja enfriar para que se espese.

5. Corta el pastel en tres capas. Coloca la de abajo en un platón y humedece con el jarabe, cubre con un cuarto de taza de la crema de chocolate, acomoda encima la segunda capa de pan, humedece y vuelve a cubrir con la crema de chocolate, termina con la última capa de pan, humedece y cubre todo el pastel con el resto del betún.

Flores con fondant



1
paso

Extiende fondant de dos diferentes colores a que quede de 1/8 de pulgada de grueso.

2
paso

Utilizando cortadores de fondant, corta flores de diferentes tamaños. Retira el exceso de fondant que pueda quedar alrededor de la flor. Levanta la flor con una espátula angular.



3
paso

Pega la flor pequeña con un pincel húmedo a la flor más grande.



Tip: Puedes utilizar el fondant listo para usar que viene en paquetes de diferentes colores.



ingredientes

- 1 molde redondo
- receta pastel de vainilla
- receta betún de mantequilla
- fondant
- alisador de fondant
- colorantes
- cortadores de flor
- 1 juego de pinceles
- 1 rodillo
- 1 tapete para extender fondant

Jardín de flores

- 1.** Prepara tu receta de pastel favorito y cúbrelo con betún de mantequilla.
- 2.** Cubre el pastel con fondant blanco y alisa con alisador de fondant.
- 3.** Extiende fondant de colores y utilizando los cortadores, corta flores de diferentes tamaños y colores. Pega al pastel con un pincel húmedo, colocando una flor grande y encima una más pequeña.
- 4.** Haz bolitas blancas y colócalas en el centro de cada flor. Forma tiritas de fondant verde y pégalas de igual manera al pastel.
- 5.** Para el borde, haz una tira de fondant blanco y pega al pastel, creando ondulitas.

Ingredientes

- cortadores para fondant en forma de flores y hojas
- formador de flores
- molde cuadrado
- receta básica de pastel de chocolate
- fondant
- fondant de colores
- sellitos geométricos
- pinceles
- duya núm. 3
- juego de pinceles
- betún de mantequilla
- plumones de tinta comestible

Pastel de flores

1. Con anticipación, corta 13 flores color naranja, rosa neón y violeta utilizando el cortador mediano de flores. Corta 53 hojas verdes utilizando el cortador chico en forma de hoja. Marca el tallo y deja secar las flores en el formador de flores.
2. Prepara y hornea la receta básica de pastel de chocolate o tu receta favorita en el molde cuadrado (ver recetas básicas).
3. Cubre el pastel con fondant.
4. Con los sellitos, imprime las figuritas en el pastel. Forma bolitas y coloca en la parte inferior del pastel y pega con un pincel húmedo. Une las flores y hojas con betún de mantequilla.

Tip: Puedes escribir el nombre con plumón de tinta comestible.





Pastel de tulipanes

Para las mariposas:

1. Haz las mariposas unos días antes. Para los cuerpos, moldea fondant en forma alargada e inserta en un palito de paleta. Coloca las antenas en los cuerpos de las mariposas. Para la cabeza forma bolitas de fondant e inserta en un palito de paleta.
2. Forma las alas cortando dos corazones de diferentes tamaños y colores. Usando el cortador de fondant, pega los dos corazones con un pincel remojado en agua.

Deja secar los insectos por lo menos dos días.

3. Prepara y hornea la receta básica de pastel. Cúbrela con fondant y divídela en 16 pedazos, utilizando el utensilio para dividir pasteles. Marca con los sellitos un tulipán en cada marca. Dibuja los tallos y hojas, los detalles de las mariposas y los gestos faciales con plumones de tinta comestible.
4. En una superficie, extiende otro tanto de fondant y corta 80 hojas

para la parte inferior del borde, y 35 hojas para la parte superior del pastel. Haz las venitas de las hojas con el utensilio para marcar fondant.

5. Pega las alas a las mariposas con un poco de agua. Inserta los palitos de las mariposas al pastel y coloca las hojas.

Para información de Cursos de decoración del Método Wilton y tiendas: Wilton Inc., México.
www.wiltonmexico.com
<http://www.wiltonmexico.com/>
 Tel: (55) 5616-6683

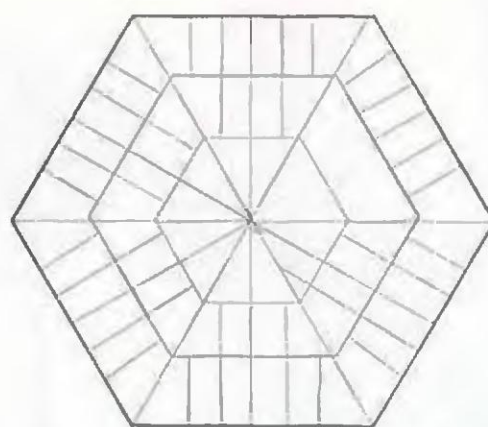
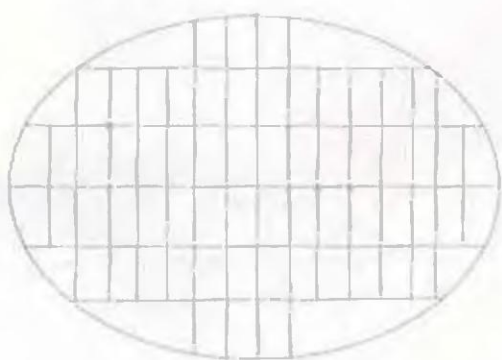
ingredientes

- fondant
- fondant de colores
- palitos de paleta
- cortadores para fondant en forma de corazones y hojas
- juego de pinceles
- molde redondo
- receta básica de pastel de vainilla
- set para dividir pasteles
- sellitos y colorante para sellitos
- plumones de tinta comestible
- marcador de fondant
- betún de mantequilla

La rebanada perfecta

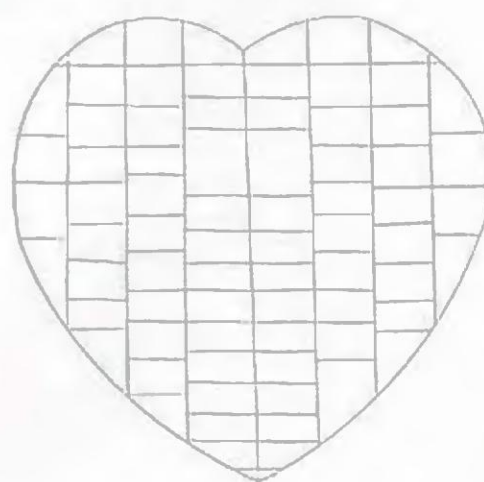
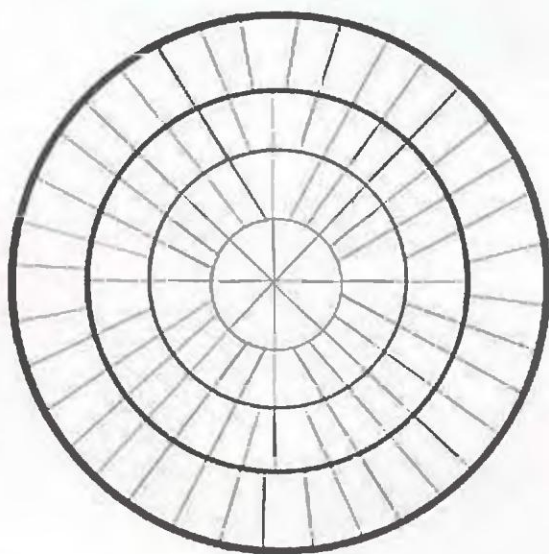
A continuación encontrarás una gráfica de cómo cortar las rebanadas según la forma del pastel.

Para cortar pisos ovalados, muévete en 5 cm desde la orilla y corta atravesando todo el pastel.



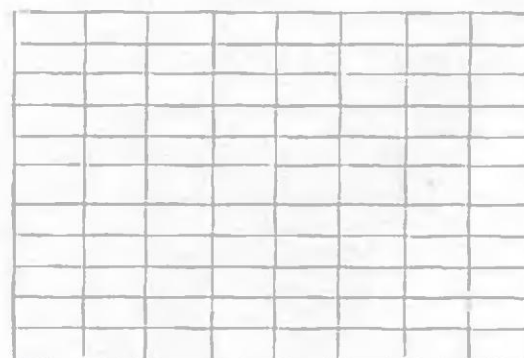
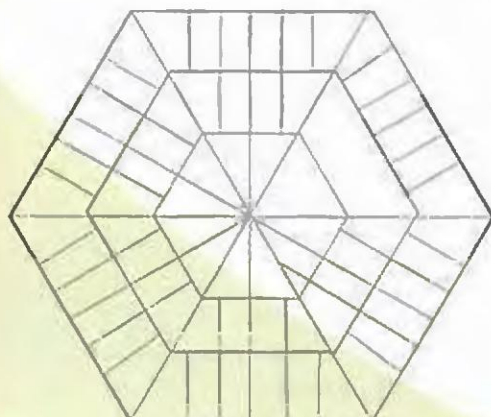
Corta los pisos hexagonales en forma similar a los redondos.

Para cortar pisos redondos, muévete 5 cm desde la orilla y corta atravesando todo el pastel.



Para cortar pisos de corazón, divide el piso verticalmente en mitades, cuatro, seis u ocho partes.

Corta los pisos en forma de pétalos en forma similar a los redondos como se muestra en el diagrama.



Para cortar pisos cuadrados, muévete 5 cm de la orilla y corta atravesando todo el pastel.



Aquí te presentamos una tabla que te ayudará a determinar el tiempo de horneado, temperatura y la cantidad de betún que necesitas para decorar el pastel, de acuerdo a su tamaño.

Forma del molde	Tamaño	No. de porciones 2 capas	Tazas de masa 1 capa 5 cm (2")	Temp. horno	Tiempo de horneado	Tazas de glaseado para cubrir y decorar
Redondo	15 cm (6")	14	2	177° C	25-30	3
	20 cm (8")	25	3	177° C	30-35	4
	25 cm (10")	39	6	177° C	35-40	5
	30 cm (12")	56	7 1/2	177° C	35-40	6
	35 cm (14")	77	10	163° C	50-55	7 1/2
	40 cm (16")	100	15	163° C	55-60	8 3/4